

Sí

No



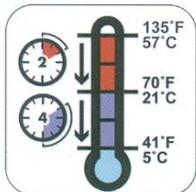
Lávese las manos

Antes de manejar los alimentos, después de ir al baño y siempre que cambie de actividad.



Temperatura adecuada de conservación

Mantenga los alimentos potencialmente peligrosos a 41°F o menos, o a 135°F o más.



Enfriamiento de alimentos

Enfríe los alimentos de 135°F a 70°F en un espacio de dos horas y después a 41°F en un periodo de cuatro horas más.



Limpie y desinfecte los utensilios y las superficies que entren en contacto con los alimentos

1. Lavar con agua caliente y jabón detergente.
2. Enjuagar.
3. Remojar en desinfectante aprobado.



Cocción

Cueza perfectamente los alimentos conforme a la temperatura interna adecuada (véase gráfica anterior).



Alimentos potencialmente peligrosos

Un alimento que requiere control de tiempo y temperatura para ser seguro.



Proveedores autorizados de alimentos

Acepte únicamente alimentos de proveedores autorizados, que se entreguen a temperaturas seguras.



Limite el contacto directo con las manos

Limite el contacto directo con alimentos listos para comer; utilice guantes o utensilios limpios.



En caso de enfermedad

No trabaje con alimentos ni utensilios.



Evite la contaminación indirecta

SEPARA LOS ALIMENTOS Siempre conserve los alimentos crudos separados de los alimentos que están listos para comer.

Tomado de la Compañía de Gas del Sur de California y del Departamento de Salud Pública del Condado de Los Angeles

